

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E. N. 2019. *Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (Cucurbita moschata) Dengan Tepung Ikan Tenggiri (Scomberomorus commersoni) Terhadap Karakteristik Bubur Instan*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Anwar, C., Aprita, I. R., Kemalawaty, M., dan Ambartiasari, G. 2021. Sosialisasi Penggunaan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas*) Sebagai Bahan Tambahan Pada Pembuatan Bakso Ayam di Desa Paya Ue Kecamatan Blang Bintang Kabupaten Aceh Besar. *Jurnal Bumi Raflesia*, 4(3): 676-681.
- Ardiyani, N. P. S., Nurali, E. J. N., dan Lalujan, L. E. 2021. Karakteristik Sensoris Dan Kimia Minuman *flakes* dari Tepung Komposit Pisang Goroho (*Musa acuminata* L), Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1): 18-29.
- Aziz, M. M. A., dan Yuliana, A. A., dan Roosenani, A. 2019. Kajian Pengaruh Kombinasi Limbah Kulit Buah Pisang Raja Nangka (*Musa paradisiaca* L) Dan Tepung Tapioka pada Proses Pembuatan Kerupuk Kulit Buah Pisang Terhadap Uji Organoleptik. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(1).
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta.
- Badan Standart Nasional. 1988. *Standar Nasional Indonesia: Syarat Mutu Gula Kristal*. SNI 3140.3:2010. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standart Nasional. 2006. *Syarat Mutu Air Minum (SNI 01-3553-2006)*. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Badan Standart Nasional. 2009. *Syarat Mutu Krimer Nabati Bubuk (SNI 01-444-2009)*. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Badan Standart Nasional. 2010. *Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat (SNI 01-2886-2015)*. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Badan Standart Nasional. 2014. *Syarat Mutu Margarin (SNI 01-3541-2014)*. Departemen Perindustrian. Jakarta
- Badan Standart Nasional. 2015a. *Syarat Mutu Makanan Ringan Ekstrudat (SNI 01-2886-2015)*. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Budi, N. S., Praptiningsih, Y., dan Maryanto. 2019. Karakteristik Cake Yang Dibuat Dengan Substitusi Campuran Tepung Pisang Batu (*Musa balbisiana*

- colla*) Dan Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian*, 2(2): 56-60.
- Budianto, A., Karimah, I., dan Mislan. 2019. Pengaruh Umur Panen dan Metode Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moscata* L.) Varietas Kusuma di Banyuwangi 2016. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 1(2): 10-19.
- Budiman, L., Soekarto, S. T., dan Apriyanto, A. 1984. Karakteristik Buah Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Buletin Pendidikan Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3: 116-135.
- Canti, M., Fransiska, I., dan Lestari, D. 2020. Karakteristik Mi Kering Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning dan Tepung Ikan Tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4): 181-187.
- Canti, M., Siswanto, M., dan Lestari, D. 2022. Evaluasi Kualitas Mi Kering Dengan Tepung Labu Kuning Dan Tepung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) sebagai Substitusi Sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Agritech*, 42(1): 39-47.
- Choy., Ai-ling, J. G., Hughes, D. M., Small. 2010. The Effect of Microbial Transglutaminase, Sodium Steroyl Lactylate and Water on The Quality of Instant Fried Noodles. *Journal of Food Chemistry*: 957-964.
- Claudia, E. J., dan Widjanarko, S. B. 2016. Studi Daya Cerna (*In Vitro*) Biskuit Tepung Ubi Jalar Kuning Dan Tepung Jagung Fermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 391-399.
- Dari, W., Sianipar, W. D. O., Restika, R., dan Arziyah, D. Optimalisasi Substitusi Tepung Mocaf (Modifies Cassava Flour) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Donat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2): 225-229.
- Damayanti, R. W., dan Suwita, I. K. 2018. Pengaruh Lama Blanching Uap Terhadap Kandungan Kadar B-Karoten, Kadar Air, Daya Serap Air, Densitas Kamba, Dan Rendemen Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Agromix*, 9(2): 99-110.
- Devi, N. K. E. S., dan Aksari, N. M. A. 2020. Pengaruh Persepsi Nilai, Persepsi Resiko Dan Sikap Terhadap Niat Membeli Kembali Pada Makanan Cepat Saji. *E-Jurnal Manajemen*, 9(1): 119-138.
- Dewi, R. K. 2011. Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik Dan Organoleptik Duck Nuggets dengan Filler Tepung Maizena Pada Proporsi Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.

- Diniyah, N., Subagio, A., Sari, R. N. L., dan Yuwana, N. 2018. Sifat Fisikokimia Dan Fungsional Pati dari Mocaf (Modified Cassava Flour) Varietas Kaspro Dan Cimanggu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2): 80-90.
- Fadila, N. 2019. Penggunaan Tepung Kecambah Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Pada Minuman *flakes* Sebagai Pangan Alternatif Untuk Ibu Hamil Penderita Kek. Skripsi. Universitas Perintis Indonesia.
- Fauziah, A., Miftah, A. M., dan Aprilia, H. 2020. Pengembangan Formulasi 'Jelly Drink' Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poir). *Prosiding Farmasi*, 6(1): 50-55.
- Hardiyanti dan Nisah, K. 2019. Analisis Kadar Serat Pada Bakso Bekatul Dengan Metode Gravimetri. *AMINA*, 1(3): 103-107.
- Harini, R. F., dan Khoiriyah, A. 2018. Analisis Produk Krimer Kental Manis Dalam Rangka Pengembangan Standar Nasional Indonesia Baru. *Jurnal Standarisasi*, 20(3): 171-179.
- Hartati, F. K. 2018. Alternatif Pengganti Boraks Pada Pembuatan Kerupuk Puli. *Jurnal Teknik Industri*, 15(2): 99-114.
- Hartoyo, A., dan Sunanda, F. H. 2006. Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L) Kecambah Kedelai (*Glycine max* Merr.) dan Kecambah Kacang Hijau (*Virginia radiata* L) Sebagai Substitusi Parsial Terigu Dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(1): 50-57.
- Jagat, A. N., Pranomo, Y. B., dan Nurwantoro. 2017. Pengkayaan Serat Pada Pembuatan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2): 1-4.
- Julianti, E. M., Nurminah., dan Syaputri, G. A. 2017. Pengaru Metode Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Kimia Dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Oranye. *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI*: 97-107.
- Julianti, E
- Julianto, R. P. D., dan Sumiati, A. 2017. Keragaman Fenotipe Dan Produktivitas Labu Kuning Nusantara (*Cucurbita moschene* Dutche) Dalam Rangka Pengembangan Varietas Unggul. *Buana Sains*, 17(2): 137-142.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/Per/IV/2010 Tentang *Persyaratan Kualitas Air Minum*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.

- Leach, H. W., Cowen, M. L. D., dan Schoch, T. J. 1959. Structure of the Starch Granules in Swelling and Solubility Pattern of Various Starch, *Cereal Chem.* 36: 534-544.
- Lestari, W. S., dan Yusuf, A. 2019. Pengaruh Kualitas Makanan Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Pada Steak Jongkok Karawang. *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 5(2): 94-101.
- Limanto, S., Julianti, E., dan Lubis, Z. 2019. Karakteristik Kimia Biskuit Dari Tepung Dan Serat Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2): 64-68.
- Manurung, M. P., Seveline., dan Taufik, M. 2021. Formulasi Kukis Berbahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) Dan Tepung Terigu Dengan Penambahan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2): 156-164.
- Marpaung, M. P., dan Septiyani, A. 2020. Penentuan Parameter Spesifik Dan Nonspesifik Ekstrak Kental Etanol Batang Akar Kuning (*Fibraurea chloroleuca* Miers). *Journal of Pharmacopolium*, 3(2): 58-67.
- Mayasari, A., Ishartani, D., dan Siswanti. 2017. Kajian Sifat Sensoris, Fisik, Dan Kimia *Pound Cake* Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbitas moschata*) Termodifikasi Asam Asetat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1): 10-20.
- Mela, E., dan Bintang, D. S. 2021. Virgin Coconut Oil (VCO): Pembuatan, Keunggulan, Pemasaran, Dan Potensi Pemanfaatan Pada Berbagai Produk Pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 40(2): 103-110.
- Meutia, Y. R., Susanti, I., dan Siregar, N. C. 2019. Uji Stabilitas Warna Hasil Kopigmentasi Asam Tanat Dan Asam Sinapat Pada Pigmen Brazilin Asal Kayu Secang (*Caesalinea sappan* L.). *Journal of Agro based Industry*, 36(1): 30-39.
- Munira., Aimanah, U., dan Nuraeni. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Mung Bean Flour*) Terhadap Pembuatan "Coconut Minuman flakes". *Jurnal Agrisistem*, 16(2): 66-74.
- Munte, E. T., Lubis, L. M., dan Sinaga, H. 2019. Pengaru Perbandingan Tepung Kacang Merah (*Phaseoulus vulgaris* L.) Dengan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Bubur Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(1): 28-38.
- Mushlisah, N., Basuki, E., dan Handito, D. 2018. Pengaruh Rasio Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Labu Kuning Terhadap Komponen Gizi Dan Mutu

- Sensoris Minuman *flakes* Ubi Jalar Ungu. *Artikel Ilmiah*. Universitas Mataram.
- Nafi, A., Diniyah, N., dan Hastuti, F. T. 2015. Karakteristik Fisikokimia Dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L.) Termodifikasi yang Diproduksi Secara Fermentasi Spontan. *AGROINTEK*, 9(1): 24-32.
- Najar, F. K. 2020. *Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Hedonik Marmalade Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Dengan Penggunaan Jenis Pemanis yang Berbeda*. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang.
- Nandhani, S. D., dan Yunianta. 2015. Pengaruh Tepung Labu Kuning, Tepung Lele Dumbo, Natrium Bikarbonat Terhadap Sifat Fisiko, Kimia, Organoleptik *Cookies*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 918-927.
- Ningtyas, K. R. 2018. Optimasi Formulasi Breakfast Meal Minuman *flakes* (Pangan Sarapan) Pisang Dengan Penambahan Labu Kuning. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(2): 32-37.
- Novidahlia, Noli., Intan, K., dan Aisyah, I. P. 2020. Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Minuman *Flakes* Instan Dari Sorgum (*Sorgum bicolor*) Dan Tepung Tempe. *Jurnal Agroindustri*, 6(2): 181-188.
- Nugroho, B. H. 2017. *Preparasi Dan Karakterisasi Nanopartikel Isolat Andrografolida Dengan Variasi Perbandingan PVA (Polyvinyl Alcohol)*. Skripsi. Universitas Islam Indonesia.
- Nurjanah, C. E., Lubis, Y. M., dan Yusriana. 2017. Pembuatan Mi Kering Dari Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Dengan Variasi Hidrokoloid. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 2(3): 216-224.
- Ismail, E. W., Kurniawati, L., dan Suhartatik, N. 2017. Formulasi Beras Analog Dari Singkong (*Manihot utilissima*) Dengan Variasi Penambahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) (Putih, Kuning, dan Ungu). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(2): 111-117.
- Oke, M. O., Awonorin, S. O., dan Workneh, T. S. 2013. Effect of Varietas on Pysicocemical and Pasting Characteristic of Water Yam Flours and Starches. *African Journal of Biotechnology*, 12(11): 1250-1256.
- Oktaviani., Jevitasarim., Tjarono., Sari., Elza., Ismail., Noor., dan Tifauzah. 2018. *Minuman flakes Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu, Tepung Oatmeal, Dan Tepung Kacang Hijau Sebagai Alternatif Sarapan Pagi*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Pargiyanti. 2019. Optimasi Waktu Ekstraksi Lemak Dengan Metode Soxhlet Menggunakan Perangkat Alat Mikro Soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2): 29-35.
- Parwiyanti., Pratama, F., Wijaya, A., Malahayati, N., dan Lidiasari, E. 2015. Swelling Power Dan Kelarutan Pati Ganyong (*Canna edulis Kerr.*) Termodifikasi Melalui Heat-Moisture Treatment Dan Penambahan Gum Xanthan Untuk Produk Roti. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*.
- Panjaitan, T. W. S., dan Rosida, D. A. 2021. Tekstur, Kadar B-Karoten Dan Kalsium Minuman *flakes* dengan Formulasi Tepung Labu Kuning dan Daur Kelor. *Jurnal Stigma*, 14(1): 28-33.
- Prakarsa, A. W. 2017. *Pengaruh Perbedaan Tepung Labu Kuning Dalam Produk Jelly Ditinjau Dari Karakteristik Fisikokimiawi Dan Sensori*. Skripsi. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Purbasari, D., dan Putri, R. R. E. 2021. Physical Quality of Red Chili Powder (*Capsicum Annum L.*) Result of Foam-Mat Drying Method Using Convection Oven. *Protech Biosystem Journal*, 1 (1): 25-37.
- Purnamasari, I. W., dan Putri, W. D. R. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Labu Kuning Dan Natrium Bikarbonat Terhadap Karakteristik Minuman flakes Talas. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4): 1375-1385.
- Purwanti, A., Putri, M. E. V. E., dan Alviyati, N. 2019. Optimasi Ekstraksi B-Karoten Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L*) Sebagai Sumber Potensial Pigmen Alami. *Prosiding Seminar Nasional ReTII Ke-14*: 414-419.
- Purwitasari, A., Hendrawan, Y., dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Suhu Dan Waktu Ekstraksi Terhadap Sifat Fisik Kimia Dalam Pembuatan Konsentrat Protein Kacang Komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2:42-53.
- Putranto, H. F., Asikin, A. N., dan Kusumaningrum, I. 2015. Karakterisasi Tepung Tulang Ikan Belida (*Chitala sp.*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein. *Jurnal Ziraa'ah*, 40(1): 11-20.
- Putri, C. Y. K., Pranata, F. S., dan Swasti, Y. R. 2019. Kualitas Muffin Dengan Kombinasi Tepung Pisang Kepok Putih (*Musa paradisiaca forma typica*) Dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Biota*, 4(2): 50-62.
- Rahayu, D. D., Isartani, D., dan Siswanti. 2016. Kajian Sifat Sensoris, Fisik, Dan Kimia Pound Cake Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi Asam Laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3): 10-19.

- Rahmawati, A. N., Maryanto, M., dan Nurhayati, N. 2019. Karakteristik Flake Ubi Jalar Orange Dan Ungu Dengan Penambahan Minyak Nabati (Minyak Sawit, Minyak Kelapa, Dan Margarin). *Jurnal Agroteknologi*, 13(01): 85-91.
- Ratnasari, D., Dewi, Y., dan Purniasih, L. 2021. Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*, 2(2): 7-14.
- Remantari, P. E. 2022. Inovasi Rasa Pada Keju Vegetarian. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1(4): 1030-1048.
- Ruata, K. N., Sumual, M. F., dan Kandou, J. E. A. 2017. Karakteristik Sensoris Biskuit Yang Terbuat Dari Beberapa Jenis Tepung Komposit. *Jurnal Cocos*, 1(8): 1-16.
- Santosa, S. J. 2017. Konsentrasi Air Kelapa Muda Pada Tiga Varietas Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*). *Riset Fair*. UNISRI.
- Setiawan, E., Hidayatulloh, A., dan Widiastuti, T. 2020. Produksi Nasi Instan Berbasis Diversifikasi Pangan Lokal Ubi Ungu Sebagai Pangan Darurat Fungsional. *Journal of Food and Culinary*, 3(2): 62-71.
- Sudarto, Y. 2000. *Budidaya Waluh*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sulastri, Y., Ihromi, S., dan Nurhayati. 2016. Modifikasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita flour*) Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 2(1): 112-119.
- Suraya., Apriyani, S. S., Larasaty, D., Indraswari, D., Lusiana, E., dan Anna, G. T. 2019. Sarapan Yuks: Pentingnya Sarapan Pagi Bagi Anak-Anak. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(1): 201-2017.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Alvina, I., dan Anastasia, S. 2016. Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung Maizena Dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1): 14-19.
- Struck, S., Gundel, L., Zahn, S., dan Horm, H. 2016. Fiber Enriched Sugar Muffins Made From Iso Viscous Batter. *LWT-Food Sci Technol*, 65: 32-38.
- Sung, W., dan Stone. 2003. Characterization of Various Wheat Starch in Pasta Development. *Journal of Marine Science and Technology*, 11(2): 61-69.
- Susana, T. 2003. Air Sebagai Sumber Kehidupan. *Oseana*, 28(3): 17-25.

- Taufani, R. 2022. *Korelasi Waktu Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar Kuning (Ipomea Batatas L.) Yang Telah Dimodifikasi Secara Annealing*. Skripsi. Universitas Pasundan.
- Tejosaputro, K., Suseno, T. I. P., dan Jati, I. R. A. P. 2017. Pengaruh Perbedaan Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Minuman *flakes*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(2): 66-74.
- Triyas, S., Anna, C., Soeyono, R. D., dan Astuti, N. 2021. Pemanfaatan Tepung Pangan Lokal Pada Kue Semprit. *Jurnal Tata Boga*, 10(1): 56-66.
- Utami, N. R., dan Prasetyawati, Z. T. 2020. Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Pembuatan Cookies Kastengel. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2): 55-61.
- Widiatmoko, M. C., dan Hartomo, A. J. 1993. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Andi Offset, Jakarta.
- Widowati, S., Asni, N., dan Nuraeni, F. 2020. Formulasi, Karakterisasi, Dan Optimasi Waktu Rehidrasi Produk Nasi Kuning Instan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2): 95-107.
- Winiastri, D. 2021. Formulasi Snack Bar Tepung Sorgum (*Sorgum bicolor* (L.) moench) Dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(2): 751-764.
- Yulianti., dan Basri, B. S. T. 2019. Bubur Talas Instan Dengan Penambahan Tepung Ikan Cakalang Dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(02): 53-57.
- Yusiana, E. 2018. Pembuatan Keripik Ubi Aneka Rasa Oleh Kelompok Wanita Tani Harapan Baru Di Distrik Walelagama, Jayawijaya, Papua. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2): 92-97.
- Zakaria, F. R., Priosoeryanto, B. P., Erniati., dan Sajida, S. 2017. Karakteristik Nori Dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* Dan *Euचेuma cottoni*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(1): 23.
- Zulfahmi, A, N., Swastawati, F., dan Romadhon. 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Dengan Konsentrasi yang Berbeda Pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4): 133-139.